



Menu du 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage Crudités</p> <p>***</p> <p>Paupiettes de veau Lentilles/Carottes Sauce moutarde</p> <p>***</p> <p>Laitage Yaourts</p> <p>***</p> <p>Fruits</p>	<p>Potage Crudités Œufs mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Pâtes carbonara Salade</p> <p>***</p> <p>Crème Fontainebleau à l'ananas</p> <p>***</p> <p>Fromage Fruits</p>	<p>Potage Crudités</p> <p>***</p> <p>Truffade Saladè verte</p> <p>***</p> <p>Gâteau chocolat Crème anglaise</p> <p>***</p> <p>Fruits Fromage</p>	<p>Potage Crudités Piémontaise</p> <p>***</p> <p>Poisson frais Carottes sautées au thym Epinards à la crème</p> <p>***</p> <p>Laitage Fromage</p> <p>***</p> <p>Fruits</p>

Principale
F. LE ROY



Vert : origine bio

Gestionnaire
A. JEZEQUEL



Rouge : fait maison

Infirmière
E. DUPRÉ



Bleu : approvisionnement local

Cheffe de cuisine
R. CALVÉ

